

DAFTAR PUSTAKA

- Alfian, A., 2012. Studi Pembuatan Hard Candy dari Ekstrak Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*), [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Amir, F., Niviani, E, dan Widari, N.S. 2017. *Pembuatan Permen Susu Kambing Etawa dengan Menggunakan Buah Kurma Sebagai Pengganti Gula*. Jurnal Teknik Waktu Vol 15 No 1
- Anggraini, T. 2017. *Sumber Antioksidan Alami*. CV. Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang
- [BSN]Badan Standardisasi Nasional (BSN). Kembang Gula - Bagian 1: Keras. (SNI) 3547.1:2008. Jakarta: BSN, 2008.
- Buckle, K. A.; R. A. Edwards; G. H. fleet dan M. Wooton. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. Hal. 355-364.
- Budiana D. 2002. *Pembuatan Hard Candy dari Sukrosa dan Sirup Glukosa dengan Penambahan Minyak Pala sebagai Flavor*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 68 hlm.
- Cheng, Z., Su, L., Moore, J., Zhou, K., Luther, M., Yin, J.J and Yu, L.L. 2006. Effect Of Postharvest Treatment And Heat Stress On Availability Of Wheat Antioxidants. J. Agric. Food Chem. 54: 5623-5629.
- Cikita, I., Hasibuan, I. H., & Hasibuan, R. 2016. Pemanfaatan Flavonoid Ekstrak Daun Katuk (*Sauvagesia androgynus* (L) Merr) sebagai Antioksidan pada Minyak Kelapa. Jurnal Teknik Kimia USU, 5(1), 45–51.
- Earle, R. L. 2003. Unit Operation in Food Processing. 2nd ed. Pergamon Commonwealth and Int'l Library. New Zealand.
- Harahap, S. B., 2010. *Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Sukrosa dengan Sirup Glukosa dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Kembang Gula Kelapa*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Medan. 80 Hlm.
- Hariyadi, 2008 .” *Kimia dan Teknologi Pati* “ (Manuskrip Bahan Pengajaran), Yogjakarta : PPS UGM Press
- Hasniarti. 2012. Studi Pembuatan Permen Buah Dengen (*Dillenia serrata Thunb*). Universitas Hasanudin. Makasar

- Herbie, T. 2015. *Kitab Tanaman Berkhasiat Obat 226 Tumbuhan obat Untuk Penyembuhan Penyakit dan Kebugaran Tubuh*. Penerbit OCTOPUS Publishing House. Yogyakarta
- Hidayat, R.S dan Napitupulu, R.M. 2015. *Kitab Tumbuhan Obat*. Penerbit Agriflo. Jakarta
- Hihat, S., Remini, H. dan Madani, K. 2017. Effect of oven and microwave drying on phenolic compounds and antioxidant capacity of coriander leaves. International Food Research Journal, 24(2): 503-509
- Huang, Yu-Chi, Chang, Yuang-Ho dan Shao, Yi-Yuan. 2005. Effect of Genotype and Treatment on The Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. Food Chemistry. 98:529-538.
- Indriaty, F., dan Sjarif, S.R. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Buah Nenas pada Permen Keras. Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol. 8 No. 2. 129-140.
- Jethinlakhosh, JP., Anthony A, Pravina P, Doss VA. 2016. *Phytochemical, antioxidant, and free radical scavenging activities of hydro-ethanolic extract of aerial parts of Pothos scandens L.* Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research. Vol. 9 Issue 3 : Pages 236-239.
- Khatun, M., Egucgi, S., Yamaguchi, T., Takamura, H and Matoba,T. 2006. Effect of Thermal Treatment on Radical Scavenging Activity of Some Species. Journal Food. Sci. Technol Res. 12(3): 178-185.
- Kementerian Kesehatan RI, 2015, Pusat Data dan Informasi, Jakarta.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. eBook Pangan. 60 Hal. <http://www.eBookPangan.com> [14 Maret 2018].
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 34.
- Kuswandono, Y. 2007. *Pengaruh Sugesti dari Warna Pada Makanan dan Minuman Terhadap Persepsi Anak Tentang Rasa*. Skripsi Fakultas Psikologi Universitas Soegija Pranata Semarang.
- Mandei, J. H. 2014. *Komposisi Beberapa Senyawa Gula Dalam Pembuatan Permen Keras Dari Buah Pala* . Jurnal Penelitian Teknologi Industri. 6(1): 1 - 10
- Mokoginta, E.P, Runtuwene M.R.J, Wehantouw F. 2013. *Pengaruh metode ekstraksi terhadap aktivitas penangkal radikal bebas ekstrak metanol kulit biji pinang yaki*. Pharmacon. Vol. 2 No. 4 :Hal 109-113.

- Moyo, B., S. Oyedemi, P. J. Masika, & V. Muchenje. 2012. *Polyphenolic content and antioxidant properties of Moringa oleifera leaf extracts and enzymatic activity of liver from goats supplemented with Moringa oleifera leaves/sunflower seed cake*. Meat Sci. 91: 441-447
- Muhlisah, F., Hening, S. 2009. *Sayur dan Bumbu Dapur Berkhasiat Obat*. Depok: Penebar Swadaya. Hal 63-64.
- Muktiningsih SA. 2006. Studi Manfaat Daun Katuk (*Sauvages androgynus*). Skripsi. Jakarta: Pusat Penelitian dan pengembangan Farmasi, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Depkes .RI. <http://www.kalbefatma.com/files/cdkl> . files 116.
- Nuraini, A. D. 2007. *Ekstraksi Komponen Antibakteri dan Antioksidan dari Biji Teratai (Nymphaea pubescens Wild)*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Nurwati. 2011. *Formulasi Hard Candy dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (Sonneratia caseolaris) Sebagai Flavor*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi Indonesia). 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Purwaningsih, S., Salamah E, Sukarno A.Y.P, Deskawati E. 2013. *Aktivitas antioksidan dari buah mangrove (Rhizophora mucronata Lamk.) pada suhu 14 yang berbeda*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. Vol. 16, No. 3 : Hal. 199 – 204
- Rahayu, Puji dan Leenawaty Limantara. 2005. *Studi Lapangan Kandungan Klorofil IN Vivo Beberapa Spesies Tumbuhan Hijau di Salatiga dan Sekitarnya*. Seminar Nasional MIPA.
- Rahmatika. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Nicolasia speciosa, Horan*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Hard Candy. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Ramadhan. 2012. *Pembuatan Permen Hard Candy yang Mengandung Propolis*. Sebagai Permen Kesehatan Gigi. [Skripsi]. Teknik Kimia . Universitas. Indonesia.
- Rizki, F. 2013. *The Miracle of Vegetables*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Rukmana, H. R. 2003. *Budidaya Stevia*. Kanisius. Jakarta. Sherrington, Gaman. 1994. Ilmu Pangan Pengantar IlmuPangan Nutrisi dan. Mikrobiologi
- Sampurno, 2007. Obat herbal dalam perspektif medik dan bisnis. J Traditional Med 12(42):1828.

- Santoso, H.B.2008. *Ragam dan Khasiat Tanaman Obat*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. Hal 59
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius. Jogjakarta
- Soekarto 1981. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bharat Aksara
- Suprayogi A. 2002. *The influence of Sauropus androgynus leaves on the blood serum volatile fatty acids concentration in lactating sheep*. Resource Management: Public-Private and Knowledge Sharing“, ISBN:971-560-079-4, pp:303-310. SEARCA-DAAD-South East Asia-Germany Alumni-Network (SEAG), LosBanos-Philippines.
- Suranto, A., 2011, *Terbukti Pome Tumpas Penyakit*, Pustaka Bunda, Jakarta.
- Syahadat, A., dan Siregar, N. (2020). Skrining Fitokimia Daun Katuk (Sauropus androgynus) Sebagai Pelancar ASI. *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia*, 5(1), 85–89.
- Tony, L. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Penebar swadaya : Jakarta.
- Tri, Eka. 2010. 10 Manfaat Daun Pandan Wangi. Wikipedia. 2015. Klorofil.
- Une,S. 2006. Pengaruh Suhu Pemasakan Terhadap Kualitas Permen Keras dari Sari Buah Nenas (*Ananas comosus L*) (Skripsi). Fakultas Pertanian UNSRAT. Manado.
- Widayanti, S. M.; A. W. Permana; H. D. Kusumaningrum. 2009. *Kapasitas Kadar Antioksidan Tepung Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.) Pada Berbagai Pelarut Dengan Metode Maserasi*. *Jurnal Pascapanen*. 6(2):61-68.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi H, 2007. *Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan*. Yogyakarta. Kanisius.